



Tartelette Tatin 120g x10 pièces

Dénomination légale : **Tartelettes Tatin surgelées****Produit(s)**

Poids net Unité Commerciale (UC)	1,2	kg				
Poids brut Unité Commerciale (UC)	1,33	kg				
Dimensions extérieures de l'UC	256	mm	70	mm	256	mm (l x P x H)

Dénomination (unité à emballer)	Dimensions	Qté/UC	Poids
Individuelle Tatin 120 Beurre État		10	120 g

Description

Pâte Brisée, 78% de pommes fraîches.
Surgelée.

**Ingrédients**

Pommes 78% - Sucre - Farine de BLE - BEURRE - BEURRE concentré - Sel.
Ce produit contient du BLE et du BEURRE.
Ce produit a pu être en contact avec des fruits à coque et des œufs.

Conservation

Date Durabilité Minimale 18 mois

Mode de conservation

- A -18°C (se référer à la date inscrite sur le côté de l'étui).
- 48 heures à 4°C

NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELÉ.**Conseil d'utilisation****DE PREFERENCE AU FOUR :**

Préchauffez votre four 10 minutes à 200°C, puis enfournez la tartelette congelée pendant 12 minutes à 180°C.

A 4°C :

Vous pouvez également laisser décongeler la tartelette 4 h avant de la réchauffer au four (170°C) pendant 5 à 7 minutes.

AU MICRO-ONDES :

Pour une utilisation plus rapide, privilégiez le micro-ondes. Placez la tartelette sur une assiette et laissez décongeler 2 minutes au micro-ondes.

Idée recette

Lavez une pomme et coupez-la en deux. Retirez le trognon puis découpez le demi-fruit en petits quartiers.

Sur le coin d'une assiette, mettre les quartiers en éventail. Déposez 3 petites quenelles de crème fraîche et la Tarte Tatin individuelle encore tiède.

La Touche du Chef : Vous pouvez saupoudrer les quenelles de crème avec de la cannelle en poudre et terminer la décoration avec une physalis que vous aurez préalablement ouverte.

Valeurs nutritionnelles moyennes

INDIVIDUELLE TATIN 120 BEURRE ÉTAT	Pour 100 g
Valeurs énergétiques	1009 kJ 240 kcal
Matières grasses	6,7 g
<i>dont acides gras saturés</i>	4,7 g
Glucides	42 g
<i>dont sucres</i>	32 g
Protéines	1,5 g
Sel	0,18 g

Bactériologie

	Critères
Flore aérobic mésophile	< 100000 ufc/g
Escherichia coli	< 10 ufc/g
Staphylocoques à coagulase positive	< 100 ufc/g
Listeria monocytogenes	Absence dans 25 g
Salmonelles	Absence dans 25 g

Conditionnement et Palettisation

COLIS

Nombre d'UC / colis	4			
Nombre de produits / colis	40			
Poids net du colis	4,80 kg			
Poids brut du colis	5,70 kg			
Dimensions du colis	540 mm	264 mm	158 mm	(L x l x H)
DUN 14 colis	13187670007561			

PALETTE

Type palette	Europe			
Poids type de palette	25,00 KG			
Nombre de colis / couche	6			
Nombre de couches / palette	11			
Nombre de colis / palette	66			
Nombre d'UC / palette	264			
Nombre de produits / palette	2 640			
Poids net de la palette	316,8 kg			
Poids brut de la palette	401,2 kg			
Dimensions de la palette	1 200 mm	800 mm	1 888 mm	(L x l x H)
DUN 14 palette	13187670003297			